

Le Cercle de vie : l'agriculture biologique au Mexique



L'agriculteur biologique Ezequiel Macias donne un atelier à des citoyens dans ses champs. (Photo gracieuseté de Danielle Schami)

2003-07-04

par Keane J. Shore

À Guadalajara, dans l'État du Jalisco, au Mexique, cinq ou six agriculteurs vendent toutes les deux semaines leurs produits biologiques d'alimentation et de nettoyage domestique dans un minuscule marché, dans la cour d'un participant accueillant.

Pour Danielle Schami, productrice et réalisatrice du documentaire vidéo de 30 minutes *Full Circle: From Rural Fields to Urban Tables* (en espagnol et en anglais), ce marché sert en fait à sensibiliser la population.

« Il ne s'agit pas tant de vendre des produits que de sensibiliser les gens à la place qu'ils occupent dans le circuit alimentaire, explique Danielle. En optant pour des produits biologiques ou locaux, les gens choisissent volontairement de se tenir à l'écart du circuit alimentaire mondial... La nourriture leur fait voir où ils se situent dans le système économique mondial. »

Le marché, *Le Círculo de producción y consumo responsable* [le Cercle de production et de consommation responsables] est un projet local du Collectif écologique du Jalisco créé il y a 15 ans. Le *Círculo* s'inspire des anciens *tianguis* mexicains, ces lieux d'échange de produits alimentaires et d'idées entre autochtones. C'est une façon de créer un lien direct entre les producteurs de légumes, de lait, de viande et d'œufs biologiques et leurs clients. Le marché applique les principes du commerce équitable, de l'agriculture écologique et de la consommation responsable.

Un petit cercle qui grandit

Au moment du tournage en 2002, le marché comptait une quarantaine de clients assidus en plus de la centaine de personnes participant directement aux programmes d'éducation du *Círculo*. Dans une brochure qu'il a lui-même rédigée, Ezequiel Macias, un *campesino*, explique comment il s'est converti à l'agriculture biologique, dont il vante les avantages. Le *Círculo* rejoint des centaines de personnes avec ses ateliers, ses bulletins bimensuels, ses vidéos, ses programmes universitaires d'alternance travail-études, son émission de radio et ses visites de fermes. Au marché, il y a une table où peuvent s'inscrire les personnes intéressées à participer aux activités du *Círculo*.

Danielle Schami est une vidéographe amateur. Cette spécialiste de la planification et de l'éducation en circuits alimentaires parallèles a réalisé le vidéo pour les besoins de sa thèse de maîtrise en études environnementales à l'Université York. En 2001, le Centre de recherches pour le développement international (CRDI) a financé ses travaux en lui accordant une bourse AGROPOLIS de recherche supérieure en agriculture urbaine.

Les risques de l'agriculture sans pesticides

Pour Danielle Schami, les petits agriculteurs du Mexique et d'ailleurs sont victimes d'un système d'agriculture industrielle qui privilégie l'uniformité plutôt que la diversité, et les moyens de production peu écologiques procurant des gains rapides plutôt que la saine gestion du territoire et le développement durable. Les agriculteurs du *Círculo* sont financièrement vulnérables, les producteurs qui n'utilisent pas de produits chimiques n'ayant droit ni aux subventions ni aux mesures d'encouragement de l'État.

Les agriculteurs ont compris que les engrais, herbicides et pesticides qu'exigent les cultures destinées aux grandes entreprises de transformation rendent leur famille malade et nuisent à l'environnement. Les anciennes variétés de maïs sont supplantées par des hybrides normalisés.

Pour le *Círculo*, le goût et la qualité des préparations à tortillas pré-emballées laissent à désirer, tout comme leur valeur nutritive. On n'y trouve plus le calcium provenant du calcaire utilisé dans l'ancien mode de transformation du maïs en tortillas, ce que déplorent clients et producteurs.

Sensibiliser le grand public

Il faudra du temps pour sensibiliser les Mexicains aux avantages de la consommation et de la production responsables. Si les tortillas faites de maïs traditionnel ont meilleur goût, par contre, les gens acceptent mal de passer plus de temps à les faire et de les payer plus cher que les préparations vendues depuis 20 à 30 ans par les grandes chaînes d'alimentation.

Encore peu nombreux, les membres du cercle qui s'emploient depuis des années à sensibiliser les Mexicains n'abandonneront pas. Ils explorent constamment de nouvelles avenues grâce à leurs contacts avec des organisations du Brésil, de l'Allemagne, de la Scandinavie et du Canada. D'après Danielle Schami, le *Círculo* ne parviendra à son but que s'il collabore avec d'autres institutions mexicaines, surtout avec les administrations publiques, sans se laisser absorber, cependant. Une fois cette étape franchie, ses idées pourront se répandre.

Danielle a bon espoir que son vidéo contribuera à sensibiliser les groupes communautaires d'un peu partout. « Je souhaite vraiment renseigner les gens, confie-t-elle. Habituellement, l'information circule du Nord au Sud, mais dans ce cas-ci, c'est nous, dans le Nord, qui avons beaucoup à apprendre. »

Keane J. Shore est un rédacteur pigiste d'Ottawa.

Renseignements

Danielle Schami, 19, rue Mance, Gatineau (Québec), Canada J8X 3E8; courriel : dschami@ecomail.org

AGROPOLIS : Bourses internationales de recherche en agriculture urbaine pour étudiants diplômés, Initiative de programme Agriculture urbaine, CRDI, 250, rue Albert, B.P. 8500, Ottawa (Ontario), Canada K1G 3H9; tél. : (613) 236-6163, poste 2040; téléc. : (613) 567-7749; courriel : AGROPOLIS@idrc.ca